

muß, wird in die Wärme gestellt, dann mit einem Löffel voll Bierhefe und lauer Milch ein Vorteig gemacht; wenn er gegangen ist, nimmt man einen Viertelschoppen ($\frac{3}{32}$ Liter) laue Milch, ein Viertelpfund (125 Grm.) gestoßenen Zucker, ein Viertelpfund (125 Grm.) zergangene Butter, 3 Eier, etwas gestoßenen Anis; arbeitet den Teig bis er sich vom Löffel ablöst und läßt ihn dann wieder gehen; ist dies geschehen, so setzt man Laiblein in der Größe eines Kreuzerbrodes auf ein Blech, läßt sie nochmals gehen, backt sie schön gelb. Wenn es erkaltet ist in Schnitten geschnitten und schön geröstet.

1385. Zucker-Törtchen.

Von einem Viertelpfund (125 Grm.) Butter, einem Viertelpfund (125 Grm.) Mehl, einem Achtelpfund ($62\frac{1}{2}$ Grm.) Mandeln, einem Achtelpfund ($62\frac{1}{2}$ Grm.) Zucker und einem Ei wird ein Teig gemacht, derselbe dann messerrückendick ausgewellt, mit einem Ausstecher in der Größe eines großen Thalers Blättchen ausgestochen, dann wieder aus der Hälfte mit einem kleineren Ausstecher ein kleines Blättchen ausgestochen. Nun werden die ganzen Blättchen mit einer guten Marmelade bestrichen, dann ein ausgestochenes Blättchen darauf gelegt und auf ein mit Mehl leicht bestreutes Blech gelegt. Ein Viertelpfund (125 Grm.) Zucker wird mit einem ganzen Ei und einem Täfelchen Chocolate eine Viertelstunde gerührt, dann ein Achtelpfund ($62\frac{1}{2}$ Grm.) geschnittene Mandeln, 2 Loth ($31\frac{1}{4}$ Grm.) verwiegter Zitronat und ein Löffel voll Mehl darunter gemischt, dann in die Mitte des Törtchens davon ein kleiner Kaffeelöffel voll gethan und bei nicht zu großer Hitze gebacken; hernach, wenn man will, schön glacirt und ausgeziert.

1386. Sand-Törtchen mit Vanille.

6 Loth ($93\frac{3}{4}$ Grm.) Butter wird mit 5 Eiern abgerührt, 12 Loth ($187\frac{1}{2}$ Grm.) Zucker dazu gethan und nach Gutfinden gestoßene Vanille, dann 10 bis 11 Loth ($156\frac{1}{4}$ — $171\frac{4}{5}$ Grm.) recht feines, trockenes, gesiebtes Mehl darunter gerührt, in ein mit Butter bestrichenes Förmchen gefüllt und recht schön gebacken.

✓ 1387. Kleine Linzer-Törtchen.

Ein Viertelpfund (125 Grm.) Mehl, 6 Loth ($93\frac{3}{4}$ Grm.)